



## Célerisotto



4 personnes



20 min cuisson

### INGREDIENTS

1 oignon jaune

1 petit ou 1/2 gros céleri-rave

300 g de riz arborio (spécial pour risotto)

1 l de bouillon léger

25 cl de crème à 20% de matière grasse

quelques champignons châtaignes

25 g de beurre

sel, poivre

noix de muscade moulue

### ETAPES

1. Eplucher le céleri-rave et le couper en brunoise: commencer par faire des tranches fines de 3 à 5 mm d'épaisseur, puis détailler ces tranches en fins bâtonnets, et enfin, recouper les bâtonnets en minuscules cubes, qui se confondront quasiment avec les grains de riz.
2. Eplucher et émincer l'oignon. Préparer un bouillon léger pour la cuisson du riz. Maintenir le bouillon chaud, et lui ajouter la crème, sans faire rebouillir le mélange.
3. Commencer la cuisson par faire revenir l'oignon dans le beurre moussieux, puis ajouter la brunoise de céleri lorsque l'oignon est translucide. Enfin, ajouter le riz, bien mélanger pendant 1 ou 2 minutes, avant d'ajouter la première louche de bouillon à la crème.
4. Continuer la cuisson en mélangeant continuellement et en ajoutant régulièrement 1 louche de bouillon dès que le liquide est absorbé. Le plat est prêt lorsque le riz est bien cuit et fondant (environ 18 minutes, selon le riz).
5. Au moment de servir, ajouter quelques champignons châtaignes crus détaillés en très fines lamelles. Ajouter quelques tours de moulin à poivre et un peu de noix de muscade. Vous pouvez aussi ajouter quelques gouttes d'huile d'olive parfumée à la truffe, ou quelques lamelles de truffe.